

Bài tập 1: Điền từ vào chỗ trống

Hãy chọn từ thích hợp trong danh sách dưới đây để điền vào các chỗ trống.

Danh sách từ:

• lemonade • chicken • yoghurt • juice • bread • milkshake • chilli • salad • cheese	• cabbage • rice • lamb • salt and pepper • onion • beef • butter • carrot • basil
--	--

1. I usually add some _____ to my sandwich for extra flavor.
2. We always use _____ to season our dishes.
3. For a healthy breakfast, I like to eat _____ with some honey.
4. _____ is often used as a garnish in Italian cuisine.
5. Would you like some _____ with your grilled chicken?

Bài tập 2: Ghép từ với định nghĩa

Ghép các từ sau với định nghĩa phù hợp.

Từ cần ghép:

1. grill
2. simmer
3. toast
4. crockery
5. utensils

Định nghĩa:

- A. A method of cooking food over direct heat.
- B. Items used for eating or cooking, such as spoons, forks, and knives.
- C. To cook food gently just below the boiling point.
- D. Plates, cups, and other dishes used for serving food.
- E. To lightly brown or crisp food by exposing it to heat.

Bài tập 3: Điền từ phù hợp theo ngữ cảnh

Hoàn thành các câu sau bằng cách chọn từ thích hợp trong ngoặc:

1. The _____ (napkin / saucepan) is used to wipe your mouth after eating.
2. When the water boils, pour it into the _____ (kettle / frying pan).
3. The chef used a _____ (serving dish / frying pan) to cook the steak.
4. She needs a _____ (tin opener / grill) to open the can of beans.
5. Make sure to weigh the ingredients using the _____ (scales / toaster).